



Taller: Masa Dulce

En esta guía encontraras, todos los pasos a seguir para trabajar la panadería de una manera organizada y simple, la panificación es un mundo, donde con el simple hecho de aprender a hacer un tipo de masa, (en este caso masa dulce) tienes un amplio abanico de posibilidades.

- **Higiene y manipulacion de alimentos:** De una manera muy breve se les recordara las reglas básicas de higiene, antes de poner manos a la masa, es importante higienizarse las manos si es posible hasta el area de los brazos, tener a la mano un paño de cocina para secarse las manos cada vez que se las laven, trabajar en un area limpia y previamente higienizada, si no cumplimos con esta regla básica de higiene corremos el riesgo de contaminar los alimentos y a su vez su vida útil será más corta.
- **Mise en place:** Es un termino frances que se emplea en la gastronomía, para definir el conjunto de tareas de organizar y ordenar los ingredientes. Se traduce en recopilar ingredietes, pesarlos, picarlos.

Si aplicas esto puedes realizar tus panes de una manera organizada y sin estrés.

- **Utensilios Necesarios:** Para trabajar en la panadería se deben tener unos utensilios básicos, que son: un peso o gramera, indispensable que sea digital, tocoro que es la espátula de plástico que usan tanto en panadería como repostería, una bandeja que se adapte a tu horno, básicamente con esto puedes comenzar.
- **Mezclado:** Hacer un volcán con la harina, en el centro colocar todos los ingredientes e ir agregando el agua poco a poco, mezclar bien.
- **Amasado:** El amasado a mano es el método más antiguo y el más sencillo de controlar, basándonos en nuestras experiencias, con los amasados a manos, podemos decir que cada persona escoge el que mejor se adapte así mismo, pero básicamente todas incluyen doblar y estirar la masa.
- **Formado:** El formado es una de las etapas claves en la elaboración del pan, muchos de los defectos originados en el pan pueden ser causados por una mala manipulación de la masa durante el formado.

-Piñita: Se corta la masa en amasijos de 60g se bolea y unen bolitas de cuatros, se presionan fuertemente entre sí. Se procede a colocar en la bandeja para su reposo.

-Pan de guayaba: Se cortan los amasijos de 300g se extrae la masa con ayuda de un rodillo

de forma horizontal, se le hace presión al borde de la masa en el extremo que queda en dirección hacia nosotros, se le deja un espacio de dos dedos aproximadamente que es lo que nos ayudara cerrar el pan, en la parte superior se coloca el relleno en forma extendida, el peso de la mermelada de guayaba será siempre la mitad de lo que pese nuestra masa. Luego vamos doblando la masa tratando de exprimir para que quede bien cerrado.

- **Reposo:** Luego que el pan ya este formado y en su bandeja, debemos colocarlo en un lugar que no le dé corrientes de aires, dejarlo triplicar su tamaño. (si nos encontramos en un sitio donde la temperatura es muy baja podemos hacer una cámara de fermentación, poniendo a hervir agua en una olla, cuando alla comenzado a hervir la colocamos dentro del sitio donde vayamos a colocar los panes a reposar.
- **Horno:** Hornear el pan es toda una técnica en sí, se puede hornear de diferentes maneras. Por ejemplo podemos hornear pan a bajas temperaturas y durante más tiempo, a alta temperatura durante menor tiempo, también se puede hornear al vapor. **Como saber si la masa fermentada esta lista para hornear?** El punto ideal al que se debe hornear el pan no es fácil, si horneamos el pan demasiado tarde, cuando este ya esta sobrefermentado,

obtendremos un pan con sabor demasiado ácido, si en cambio lo horneamos cuando aun no esta en su punto el pan tendra poco sabor y no alcanzara todo el volumen potencial, quedando una miga mas compacta y poco desarrollada. **Hay una forma de saber si la masa fermentada esta a punto:**

- **Presionar suavemente con el dedo en cualquier zona de la parte superior de la masa,** al presionar dejamos una huella que debe desaparecer en cuestion de segundos. Si la huella se queda marcada, es que el pan ya esta demasiado fermentado y hay que hornearlo ¡YA!, si la huella no se queda marcada es cuestion de dejar fermentar el pan un poco mas.

El tipo de pan que vayamos a hornear determinara la temperatura del horneado. En panes cuya masa sea muy hidratada se recomienda temperaturas mas altas de horneado, mientras que en masas poco hidratadas o panes mas grandes se recomienda temperatura de cocion mas baja.

- **La temperatura ideal de hornear** el pan debe ser de unos 180-220°C en hornos domesticos.
- Es necesario aportar una temperatura elevada, sobre todo al principio, que a medida que avanza el horneado se ira disminuyendo.
- La temperatura que debe alcanzar el pan para estar bien cocido debe ser 82-92 °C.

Fórmula DULCE

Harina 1.140g	100%
Agua 456g	40%
Azúcar 342g	30%
Prefermento 342g	30%
Grasa 57g	5%
Huevo 57g	5%
Escencia 34g	3%
Sal 5g	0.50%
Levadura 5g	0.50%

Prefermento

Harina	100%	227g
Agua	50%	113g
Levadura	0.20%	0.7g

Hacer el prefermento preferiblemente un día antes que lo vayamos a utilizar, mezclamos todos los ingredientes, formamos una masa y luego lo tapamos y se refrigera.

GALLETAS DE HUEVO

HARINA **100%**
1.000G

AGUA **40% A 45%**
400G A 450G

AZÚCAR **70%**
700G

GRASA **8%**
80G

POLVO HORNEAR **2%**
20G

VAINILLA **2%**
20G

SAL **0.50%**
5G

COLOR AMARILLO HUEVO

Preparación: mezclar todos los ingredientes en un recipiente, una vez mezclados, refrigerar la mezcla en una bolsa en la nevera, por una hora para que tome una consistencia más firme.

Luego se procede a preparar las galletas según lo deseado.

**Taller Impartido por: Yliani Gómez
Maestra en Panaderia**

@elhornodelpan

+584121685902

Contactame para especializarte en el arte de la panaderia a través de talleres personalizados o para mejorar las fórmulas de tus productos.